# ÉTUDE HISTORIQUE

SUR LA

# COMMUNAUTÉ DE LA GRANDE BOUCHERIE DE PARIS

# AU MOYEN AGE

PAR

#### R. HERON DE VILLEFOSSE,

Licencie es lettres.

#### INTRODUCTION

INTÉRÊT DU SUJET ET ÉTUDE DES SOURCES

- a) Sources manuscrites : les documents topographiques et judiciaires des Archives Nationales, les registres originaux de la juridiction de la Grande Boucherie à la Bibliothèque de la Ville de Paris, le manuscrit français 32.586 de la Bibliothèque Nationale.
- b) Sources imprimées: ce sont surtout des ouvrages généraux, le *Traité de la Police* de Delamare, les histoires de la classe industrielle de MM. Fagniez, Levasseur et Martin Saint-Léon.

# [I. — TOPOGRAPHIE

# A) Situation et emplacement primitif.

Le marais de la rive droite de la Seine devient le grand marché parisien. — Dès l'époque des premiers Capétiens, se trouvent à la « Porte de Paris », entre les halles et la forteresse du Grand Châtelet, les étaux à bouchers, à côté des abattoirs. Ils sont les seuls jus-

qu'en 1155. — La maison de Guerri le Changeur, transformée en boucherie par les moines de Saint-Martin-des-Champs, est agrandie à la fin du xue siècle par les religieuses de Montmartre et louée à la corporation des bouchers. — Au début du xiiie siècle, les établissements des bouchers englobent les terrains environnants entre les murs du Grand Châtelet, la rue Saint-Denis, la rue Saint-Jacques de la Boucherie et le quartier de l'Écorcherie. — Au xive siècle, on appelle « la Grande Boucherie » un vaste bâtiment, assez peu homogène, contenant trente et un étaux, une chapelle et une salle de réunions et entouré de « bauves » ou échoppes. Vers 1375, Hugues Aubriot fait percer une rue qui la limite à l'est. — En mai 1416, la réaction des Armagnacs contre les bouchers qui avaient embrassé le parti de Bourgogne obtient la démolition de la Grande Boucherie.

#### B) La nouvelle Grande Boucherie.

Le retour des Bourguignons permet, en 1418, la reconstruction d'une nouvelle Grande Boucherie moins vaste que l'ancienne de quinze toises carrées, mais plus régulière. Elle est élevée de l'automne 1419 au printemps 1421. Le rapport du voyer de Paris nous en a conservé les exactes dimensions. — Jaillot s'est trompé en estimant que l'emplacement de l'ancienne boucherie était plus à l'ouest : de nombreux textes réfutent son opinion. — Louis XI fait retrancher trois étaux en 1471, mais la Grande Boucherie reste à peu près intacte aux xvie, xviie et xviiie siècles. Nous en avons, pour cette époque, des vues et des plans. Après avoir été transformée en restaurant au début du xixe siècle, elle est démolie vers 1820.

Les ruelles infectes du quartier de l'Écorcherie disparaissent au début du xixe siècle pour faire place au croisement de l'avenue Victoria et du boulevard Sébastopol.

#### II. — ÉTUDE DE LA COMMUNAUTÉ

#### I. — L'ORIGINE ET LES STATUTS.

Le Traité de la police de Delamare émet l'hypothèse du rattachement de la communauté à l'antiquité. — De nos jours, MM. Fagniez et Martin Saint-Léon ont repris cette idée : ils s'appuient sur l'hérédité, clause obligatoire de la succession dans le métier ; cette hérédité ne s'est établie qu'à la fin du xiiie siècle en fonction du petit nombre des étaux. - Les « carnifices » sont déjà groupés en 1134; le « magister carnificum » apparaît en 1146. — Les privilèges des bouchers sont deux fois supprimés par Louis VII et rendus en 1155 et 1162. Philippe Auguste les confirme en 1182 et les résume en quatre articles, sans faire mention de l'hérédité. Une transaction de 1282 y fait allusion pour la première fois et les statuts en quarante-deux articles, publiés en juin 1381, en font une condition formelle. - Le métier est saisi après l'émeute des Maillotins (1383-1388). -Le soulèvement des bouchers, en 1411, amène la suppression de la communauté (août 1416). — Louis XI tente de l'affaiblir en multipliant les créations de bouchers par lettres de maîtrise. - Les anciennes familles se détachent du métier peu à peu et abandonnent leurs étaux à des « détaillants ». Le Parlement leur enjoint de se remettre à l'exercice de leur profession par lettres de 1466, 1501, 1511, 1521. — Il transige, en mai 1540, avec la communauté en autorisant les maîtres à louer leurs étaux. A la fin du xvie siècle, les détaillants se groupent pour former la corporation nouvelle des « bouchers de la ville de Paris ». La communauté de la Grande Boucherie n'est plus qu'un syndicat de propriétaires.

# II. — LES FAMILLES PRIMITIVES.

Dante, l'historien Villani et Villon lui-même ont

donné le titre de boucher au père d'Hugues Capet. M. Lot a étudié cette légende. — C'est au xiire siècle qu'apparaissent certaines familles de bouchers qui se perpétueront de longs siècles : les Bonnefille, les Saint-Yon, les Thibert. — Ces deux dernières sont les plus importantes.

Les Saint-Yon: leur origine est discutée; on ne sait s'ils descendent des seigneurs de Saint-Yon, près de Mont-lhéry. — Au xiv° siècle, ils étaient les plus riches des bouchers parisiens; au xve siècle, leur rôle est prépondérant; ils ne s'éteignent qu'à l'extrême fin du xviiie siècle.

Les Thibert: leur fortune suit la même courbe que celle des Saint-Yon et leurs descendants restent co-propriétaires de la Grande Boucherie jusqu'à la Révolution.

## III. - LES FAMILLES DES BOUCHERS CRÉÉS.

On ne connaît pas le point de départ de ces créations à titre héréditaire par lettres, que certains historiens ont le tort de ne faire remonter qu'à Louis XI. - En 1324, Charles le Bel crée Jeannot le Bouchier; - en 1364, Charles V crée Guillaume Haussecul dont les descendants exercèrent le métier jusqu'à la fin du xve siècle; — en 1380, Charles VI crée Thibaut Dauvergne dont le dernier successeur mourut en 1660; en 1422, Henri VI crée Jean Legois; — en 1436, Charles VII crée Guillaume Verjus, puis Oudin de la Dehors dont le fils, Pierre, fut lieutenant criminel au Châtelet et maître boucher. Les la Dehors s'éteignirent vers 1780. -Louis XI multiplie les créations: Richard Macé, Richard de Montroussel, Jean des Prés, Guillemot de la Vallée, Jean Barré et Étienne Daumont. Charles VIII crée Pierre de Livres et David le Maître. — Les protestations de la communauté obtiennent de Louis XII, en 1509, que les créations soient, à l'avenir, strictement personnelles.

#### IV. — LES MAÎTRES-CHEFS.

Le titre apparaît en 1146. Les droits sont énumérés dans les statuts de 1381. Au xme et au xive siècles, les Bonnefille et les Thibert sont à la tête du métier. — Au xve siècle, les Saint-Yon, Jean Dauvergne et Richard Macé. Un long procès pour la grande maîtrise s'ouvre au début du xvie siècle : Jean et Eudes de Saint-Yon ne pouvant s'entendre, Jean de Gien obtient des lettres de création en l'office et le débat traîne en longueur. Il lui est adjoint plusieurs lieutenants. Après sa mort, Henri II nomme, en 1551, Jean Pot maître-chef et supprime l'élection de l'office.

# V. LES OFFICIERS ET LES ASSEMBLÉES.

- A) Leurs fonctions administratives. Les quatre jurés représentent la communauté, avec le maître-chef, dans les contrats ; ils sont élus, annuellement, à l'assemblée du métier. Ils sont inspecteurs de la police des boucheries et rédigent des procès-verbaux de leurs visites.
- B) Leurs fonctions sinancières. Le receveur paye les rentes dues et administre les revenus du métier ; il est élu par une assemblée des maîtres et dépose son bilan devant eux.
- C) Leurs fonctions judiciaires. Le conseil de la Grande Boucherie, composé d'avocats au Châtelet, est une sorte de délégation de ce tribunal; à sa tête est un « maire » qui le préside.

Le vendredi après la Saint-Jacques et Saint-Christophe, puis, à partir de la fin du xve siècle, le premier lundi de Carême, a lieu « l'assise »; les jurés y sont élus; les étaux choisis d'après l'ancienneté de réception des maîtres; chaque boucher y paye le loyer de son étal, puis le loue à un « teneur », « étalier » ou « détaillant », ne faisant pas partie de la communauté et sous les ordres duquel peuvent travailler des valets.

#### VI. CONDITIONS D'ENTRÉE.

Ni examen ni chef-d'œuvre ne sont nécessaires; à partir de la fin du xiiie siècle, il suffit d'être fils de maître. — Il faut aussi avoir acquitté les droits du « past » et de l' « abeuvrement », détaillés dans les statuts de 1381. Le « past » devient une somme de quarante livres tournois à la fin du xvie siècle. L'âge de la réception est fixé à sept ans et demi ou à quatorze ans. De nombreux procès sont sortis de là, surtout au début du xvie siècle. L'excommunication ou l'entrée en religion retranchaient de la communauté.

## VII. — LA JUSTICE DE LA GRANDE BOUCHERIE.

La juridiction est autonome, mais ne peut être appelée une juridiction commerciale. Nous n'avons pas de renseignements sur elle avant le xve siècle, mais ils abondent pour cette époque, grâce aux registres originaux conservés à la Bibliothèque de la Ville de Paris. La garde du conseil est composée de trois, puis six écorcheurs jurés. — La communauté a une prison spéciale. Les causes jugées sont : les infractions aux règlements, les tromperies sur la marchandise, les injures, coups et blessures entre bouchers ou entre bouchers et clients.

Tous les membres du métier relèvent de la juridiction, mais les causes graves sont portées au Châtelet. — Les sanctions sont l'amende jusqu'à soixante sous parisis et la prison de quelques jours. Des procès sont évoqués également devant ce tribunal pour toutes les atteintes aux privilèges de la communauté. — A côté de ce rôle purement judiciaire, il faut voir le rôle d'enregistrement du conseil : lettres de création, statuts, ordonnances du métier. — Les registres de la juridiction sont la base de notre étude.

# III. — RAPPORTS DE LA COMMUNAUTÉ AVEC L'EXTÉRIEUR.

#### I. LES RENTES DUES.

La Grande Boucherie paye un loyer aux établissements religieux à qui appartenait primitivement le sol:

- A) A l'abbaye de Montmartre trente livres parisis en 1153, puis cinquante en 1211, enfin soixante livres dix-sept sous dix deniers à la fin du xive siècle; au xviie siècle, elle payait encore son terme deux fois l'an.
- B) Au monastère de Saint-Martin-des-Champs douze livres parisis de rente annuelle à la fin du xiiie siècle et vingt-deux à la fin du xive siècle, qui s'abaissent à vingt-deux livres tournois au début du xve siècle; la rente était encore payée au xvie siècle.

La communauté devait à la veuve de Jean Sevestre, héritière des Haussecul, une rente de vingt-six livres dix sous deux deniers; elle ne la paya pas de 1468 à 1508. Aussi les revenus de la Grande Boucherie furent-ils saisis par huissier.

# II. — LES CONFLITS AVEC LES BOUCHERIES RIVALES.

La Grande Boucherie, comme étant la plus ancienne, s'oppose à toute nouvelle construction de boucherie dans Paris. Il ne s'en élève, au xme siècle, que sur des terrains privés: Saint-Germain, Sainte-Geneviève. Un conflit avec le Temple, en 1282, est réglé à l'amiable. — En 1358, le prieur de Saint-Éloi est autorisé à élever des étaux à la porte Saint-Antoine. La communauté intente un procès au concierge du Palais, aux bouchers de Sainte-Geneviève et réussit à se faire céder par Louis XI la boucherie du cimetière Saint-Jean; elle empêche la création d'une boucherie sur le Pont Saint-Michel, mais aide pécuniairement à l'établissement d'un boucher envoyé à

Arras par Louis XI. — A la fin du xv<sup>e</sup> siècle, en dehors de la Grande Boucherie, existaient dans la capitale des étaux au Temple, à la porte Saint-Antoine, à la porte Saint-Jacques, au Petit-Pont, à la Halle de Beauvais. L'édit de 1540, considérant l'accroissement de la capitale, autorise la fondation de nouvelles boucheries.

#### APPENDICE

#### LES AUXILIAIRES DE LA COMMUNAUTÉ

#### I. - Les écorcheurs.

Ils forment une communauté spéciale, dès le xure siècle; les maîtres choisissent dans leur sein les sergents qui font la police du métier. Ils visitent les chairs, dépècent les bestiaux et nettoient les échaudoirs. Leur salaire est fixé, au début du xvie siècle, à deux sous parisis par bœuf appareillé et écorché. En 1513, leurs statuts et coutumes sont rédigés.

II. - Les tueurs de porcs et les lanqueyeurs.

Ils dépendent également de la juridiction de la Grande Boucherie. A côté d'eux, les vendeurs de bestiaux ont des rapports constants avec la communauté.

III. — Les tanneurs et les chandeliers, clients du métier, sont installés non loin de la Grande Boucherie.

La quantité de ces métiers secondaires, groupés autour de la communauté centrale, en fait ressortir l'importance.

# PIÈCES JUSTIFICATIVES

PLANS